BIBI GRAETZ, Toscane COLORE 2020

75 cl Rouge Toscane IGT Toscane



La note by Christian Walter

98-99/100

L'élégance est certainement le mot qui décrit le mieux Testamatta 2019. Le vingtième anniversaire de Testamatta est un véritable accomplissement, le vin atteint le niveau de qualité recherché depuis le premier millésime en 2000. Testamatta 2019 est parfaitement équilibré, profond et avec une incroyable complexité. Pour fêter les vingt ans de Testamatta et Colore, Bibi Graetz a souhaité créer des flacons uniques pour cet anniversaire. Testamatta 2019 contient toute la profondeur et l'élégance du Sangiovese, il est décisif mais avec des nuances incroyables et différentes.

Au cœur de la Toscane, sur la colline de Fiesole, là où sont produits de grands Chiantis classiques, Bibi Graetz crée des vins innovants, au caractère unique. Avec des vieux vignobles, un terroir exceptionnel et un grand savoir-faire, le domaine élabore des vins qui visent la perfection. Les vignes de la propriété comptent parmi des meilleurs cépages italiens (Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Ansonica), contribuant à créer de magnifiques vins toscans. Avec une approche anticonformiste qui fait toute la différence.

Le style est bâti sur l'élégance, le fruit, la complexité, une très belle minéralité... un vin en dehors des modes, un style presque Bourguignon... Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Bibi Graetz (Toscane, Italie)

Depuis son château médiéval, le "Castello di Vincigliata", situé à quelques kilomètres du centre de Florence, Bibi Graetz développe une approche anti conformiste qui lui réussit. Ses vignes, situées sur une colline qui surplombe la capitale toscane, produisent exclusivement les variétés locales que sont les Sangiovese, Colorino et Canaiolo (pour les rouges) et les Ansonica et Vermentino (pour les blancs).

Diplômé de l'Académie des Arts de Florence, Bibi Graetz se lance dans la production de vin à la fin des années 90. Le contrat d'exploitation des vignes entourant le château familial arrivait alors à expiration : il fallait choisir entre l'abandon de ce vignoble ou sa reprise. Fort heureusement pour les amateurs de vins d'exception, Bibi Graetz décide de se lancer dans la carrière de vigneron, avec la même approche décalée

qui fait de lui un artiste reconnu.

En collaboration avec l'œnologue Alberto Antonini, il développe en quelques années une gamme prestigieuse, que certains spécialistes n'hésitent pas à surnommer les « super-toscans ». L'utilisation de vieilles vignes et de cépages parfois oubliés, alliée à un travail sophistiqué en matière de vinification, ont contribué au succès et à la légende qui accompagne ces vins.

Bibi Graetz dessine lui-même ses étiquettes, dont l'abstraction colorée transforme chaque bouteille en oeuvre d'art : Testamatta (la "tête folle"), Colore, Grilli, Bugia, Soffocone di Vincigliata (le premier mot signifiant "fellation" en dialecte florentin, cela valut à l'artiste d'être un temps interdit d'importation aux États-Unis)… Ces vins, à la fois concentrés et élégants, méritent qu'on s'y attarde, car ils représentent l'expression sublimée de leur terroir. Et la fierté de l'artiste qui les a fait naître.

Le vin

"After the magnificent 2015 vintage I couldn't believe that the quality of 2016 was even higher! Walking in the vineyards during the harvest I had the impression of being in the middle of hundreds of bronze sculptures, the grapes looked like perfect artefacts. I'm not surprised by the result of the wine, powerful, with a lot of tension and a solid structure. Full bodied and dense this Colore has a lot of blackberries, tobacco and plum." (Bibi Graetz)

The aromas are always so complex with cherries, blackberries, rosemary, sage and spice. Full-bodied, very tight and polished with a dense and powerful palate, which opens and grows, yet remains agile and beautiful. A solid red. Wonderful segue from the 2015. 80 per cent sangiovese with colorino and canaiolo. Try after 2022. (James Suckling, millésime 2016, noté 98/100)

A blend of Sangiovese (at about 80% of the mix), Canaiolo and Colorino from three far-removed vineyard parcels in different areas of Tuscany, the 2016 Colore is something of a pan-Tuscan wine. This ambitious wine gives voice to three of the region's most important red grape varieties as well as its most diverse territories (Lamole in Chianti Classico, Vincigliata near Florence and Siena province in the southern part of Tuscany). As a result, this is a statement wine with a lot to say to those careful enough to listen. It's important to be attentive to the details, the small berry fruit aromas that intermingle with nuances of spice, granite stone and pressed blue flower. Pure summer cherry is the dominant aroma on first nose, but it slowly disintegrates as the wine takes on more air to reveal those lighter and more delicate aromas at the back. This vintage offers an ideal dose of structure matched against freshness. Bibi Graetz tells me that fruit in 2015 was beautiful, perfect to look at. Fruit in 2016, however, appeared more sculpted with more darkness and weight. On some level, those descriptions also apply to the character of these two gorgeous back-to-back vintages. Some 6,000 bottles were made. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96+/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 98/100 James Suckling
- **note guide Parker :** 96+/100
- **note James Suckling :** 98/100 James Suckling
- **Pays :** Italie
- **Terroir :** Sélection de vignobles de Sienne, Lamole, Vincigliata. Argile de Galestro.
- **Vignoble :** Vignes agées de +60 années, taille Alberello e Guyot.
- **Viticulture :** Viticulture biologique, amour des très vieilles vignes (certaines d'entr'elles ont plus de 80 ans), vinifications entièrement naturelles.

- **Vinification :** Fermentation spontanée en barriques ouvertes avec 8 pigeages manuels quotidiens.
- **Elevage :** 24 mois en fûts de chêne français 50% neuf, 50% 1 vin et 6 mois en bouteille
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2044
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse